

# Recette bocciaux : confiture de pommes au cidre

- Recette végétarienne
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Des pommes, des poires et des scoubidoubi-ou ah ! Bon quand on a un pommier il faut bien s'occuper de la récolte et transformer tout ça pour en profiter un peu cet hiver. J'ai choisis de garder les meilleures pommes pour la corbeille de fruits. Et les autres, un peu abimées ou habitées par de gentilles petites bêtes je les ai transformées en confiture de pommes.

J'ai opté pour une recette traditionnelle de confiture pour que la conservation soit longue et que je puisse garder les pots à la cave. Il y a beaucoup de sucre mais c'est aussi la condition de la conservation hors d'un réfrigérateur.

Pour 8 pots environ

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 60 min

## Ingrédients

- 3,5 kg de pommes
- 75 cl de cidre brut
- 500 ml d'eau
- 2 kg de sucre de canne blond
- 2 citrons

1. Lavez les pommes, supprimez les endroits abimés ou occupés. Coupez en gros morceaux avec la peau et les pépins. Mettez le tout dans une grosse cocotte avec le jus des deux citrons.
2. Ajoutez le cidre et l'eau et laissez mijoter une bonne demi-heure. Les pommes doivent être en compote.
3. Ensuite filtrez le tout au tamis pour récupérer la peau et les pépins.
4. Remettez dans la casserole avec le sucre et laissez mijoter de nouveau une trentaine de minutes tout en mélangeant de temps en temps.
5. Stérilisez les pots de confitures, environ 8 pour moi. Versez la préparation encore chaude dans les pots et fermez aussitôt.
6. Laissez refroidir et conservez dans un endroit frais et sec.

## Le conseil de Karen

Recettes à base de pommes :

[Muffins pomme / cannelle](#)

[Tarte aux pommes vanille](#)

[Barre de céréales au quinoa](#)

[Tarte aux pommes saveur noisette](#)

[Potée de chou rouge](#)

[Veau aux pommes miel et herbes de Provence](#)

[Pommes au four à la cannelle](#)

Retrouvez mon tableau "pomme" sur Pinterest